

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN KEMPINSKI BREAD OLEH COMMIS**  
**PADA BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST**  
**DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Tito Kurniawan**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN KEMPINSKI BREAD OLEH COMMIS  
PADA BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST  
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Tito Kurniawan  
NIM 2015823155**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**PEMBUATAN KEMPINSKI BREAD OLEH COMMIS  
PADA BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST  
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh  
**Tito Kurniawan**  
NIM 2015823155

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum.**  
NIP 199511062022032010

Pembimbing II,



**I Ketut Suarta, SE.,M. Si.**  
NIP 196309151990031002

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.**  
NIP 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364  
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tito Kurniawan

NIM : 2015823155

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PROSES PEMBUATAN KEMPINSKI BREAD PADA BAKERY SECTION  
UNTUK BREAKFAST DI THE APURVA KEMPINSKI BALI”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 21 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



NIM : 2015823155

PS :DIII Perhotelan Jurusan  
Pariwisata  
PoliteknikNegeri Bali.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Kempinski Bread Pada Bakery Section Untuk *Breakfast* di The Apurva Kempinski Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Kempinski Bread pada Kempinski Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.e Com. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan unuk menempuh pendidikan di Prodi Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum. selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. I Ketut Suarta, SE.,M Si. sebagai Dosen Pembimbing II pada Program Studi D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Bapak Vincent Guironmet selaku, General Manager The Apurva Kempinski Bali, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mempeoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali.
8. Ibu Laura Julyanti selaku Trainee Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Mr. Eric Cocollos selaku Executive Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

10. Bapak Muhamad Rizqiey selaku Chef de Cuisine di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Bapak Gede Agus Hendrawan selaku Senior Sous Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Bapak Dwi Ramdani selaku Jr Sous Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Segenap staf The Apurva Kempinski Bali, khususnya Food and Beverage Product Department yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
14. Bapak Paidi dan Ibu Lis Wati selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan, serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
15. Seluruh keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia

biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juli 2023

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	4
1. Tujuan Penulisan .....	4
2. Kegunaan Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Jenis-Jeni Hotel .....	8
B. Restoran .....	10
C. Food and Beverage Departement.....	11
1. Food and Beverage Product .....	12
2. Food and Beverage Service.....	12
D. Kitchen.....	13
1. Pengertian Dapur.....	13
2. Jenis Dapur.....	13

E. Peralatan Dapur.....	14
1. Peralatan Dapur Besar.....	15
2. Peralatan Dapur Kecil.....	15
F. Pengertian Pastry Bakery .....	16
G. Pengertian Baker .....	16
H. Metode Memasak.....	17
1. Mixing.....	17
2. Proofing.....	17
3. Baking .....	17
I. Pengertian Roti dan Jenisnya .....	18
1. Pengertian Roti.....	18
2. Jenis Roti.....	18
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>20</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	20
1. Lokasi Hotel.....	21
2. Sejarah Hotel.....	21
B. Kegiatan Usaha .....	22
C. Struktur Organisasi .....	43
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>45</b>
A. Kempinski Bread.....	45
B. Proses Pembuatan Kempinski Bread .....	45
1. Tahap Persiapan .....	46
2. Tahap Penyajian .....	55
3. Tahap Akhir .....	56
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>59</b>
A. Simpulan .....	59
B. Saran.....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>62</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 1 <i>The Apurva Family</i> .....	20
Gambar 3 2 Grand Duluxe Lagoon View .....	23
Gambar 3 3 <i>Grand Duluxe Ocean View</i> .....	24
Gambar 3 4 <i>Grand Duluxe Room</i> .....	25
Gambar 3 5 <i>Junior Cliff Private Pool</i> .....	26
Gambar 3 6 <i>Nusantara Presidential Villa</i> .....	27
Gambar 3 7 <i>Singhasari Villa</i> .....	28
Gambar 3 8 <i>Sriwijaya Villa</i> .....	29
Gambar 3 9 <i>Villa Majapahit</i> .....	30
Gambar 3 10 <i>Pala Restaurant &amp; Rooftop Bar</i> .....	32
Gambar 3 11 <i>Reef Beach Club</i> .....	33
Gambar 3 12 <i>Izakaya by Oku</i> .....	34
Gambar 3 13 <i>Koral Restaurant</i> .....	35
Gambar 3 14 <i>Selasar Deli Restaurant</i> .....	36
Gambar 3 15 <i>Bai Yun Restaurant</i> .....	37
Gambar 3 16 <i>Apurva Spa</i> .....	39
Gambar 3 17 <i>Apurva Chapel</i> .....	40
Gambar 3. 18 Struktur Organisasi.....	43
Gambar 4 1 Grooming .....	47
Gambar 4. 2 Bowl .....	48
Gambar 4. 3 Timbangan.....	48
Gambar 4. 4 Mixer .....	49
Gambar 4. 5 Proofer.....	49
Gambar 4. 6 Oven .....	50
Gambar 4. 7 Penimbangan Bahan.....	53
Gambar 4. 8 Mengaduk bahan yang telah ditimbang .....	54

Gambar 4. 9 Penimbangan adonan.....	54
Gambar 4. 10 Pembentukan adonan.....	55
Gambar 4. 11 Proses rest adonan .....	55
Gambar 4. 12 Kempinski Bread Matang.....	56
Gambar 4. 13 Penyajian Kempinski Bread .....	57

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pulau Bali merupakan salah satu pulau yang memiliki beragam keindahan alam serta budaya yang mampu menarik wisatawan asing untuk mengunjunginya. Tidak hanya keindahan alamnya saja yang dimiliki oleh Bali, penduduknya yang ramah serta mudah beradaptasi dengan dunia luar membuat para wisatawan nyaman dan ingin kembali berkunjung. Dalam menunjang tingkat kunjungan wisatawan dan menciptakan rasa aman serta nyaman kepada wisatawan, maka banyak pembangunan dilakukan pada segala bidang terutama dalam bidang pariwisata. Pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam berwisata didukung dengan pembangunan hotel sebagai wisata yang sangat dibutuhkan oleh tamu atau wisatawan selama melakukan wisata di daerah tujuan wisata.

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan. Hotel menyediakan sarana akomodasi seperti kamar tidur, kamar mandi, makanan dan fasilitas penunjang lainnya yang dibutuhkan oleh wisatawan yang sedang berwisata.

The Apurva Kempinski Bali merupakan salah satu hotel berbintang lima yang terletak di Sawangan, Nusa Dua, Bali. The Apurva Kempinski Bali juga menjadi salah

satu hotel yang di gemari banyak wisatawan karena fasilitasnya dan dan pelayanannya yang membuat tamu akan datang kembali untuk menginap. Fasilitasnya utama yang di berikan The Apurva Kempinski Bali adalah fasilitas penginapan yang kemudian dilengkapi dengan berbagai pelayanan, diantaranya layanan restaurant, sarana olahraga, dan sarana hiburan. Salah satunya penghasilan terbesar hotel ini di peroleh dari restaurant yang menyediakan makanan dan minuman. Oleh sebab itu Food and Beverage Department merupakan salah satu departemen penting di The Apurva Kempinski Bali.

Food and Beverage Department dibagi menjadi 2 bagian, yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product yang berhubungan langsung dengan tamu. Food and Beverage Service yaitu memberikan pelayanan makanan serta minuman, sedangkan Food and Beverage Product membuat secara langsung makanan sesuai dengan pesanan tamu sehingga tamu puas menikmati hasil makanan yang di sajikan, baik itu makanan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*) makan malam (*dinner*) dan makan tengah malam (*supper*). Dalam pelayanan makanan dan minuman Food and Beverage Product mengenal 4 urutan makanan yang dapat disajikan kepada tamu yaitu memiliki jenis sajian *appetizer, soup, main course, dan dessert*. The Apurva Kempinski Bali sendiri memiliki jenis sajian roti yang beragam seperti *kempinski bread, sourdough, bagguete, chocolate croissant, plain croissant,*

Kempinski Bread adalah sejenis roti kering yang berasal dari Prancis dengan menggunakan bahan utama tepung, dan secara umum ada beberapa jenis roti kering

yang disediakan di The Apurva Kempinski Bali Seperti Sourdough, Baguette dan Ciabatta. Diantara beberapa roti kering tersebut yang paling di gemari oleh tamu yaitu Kempinski bread, Kempinski bread tersebut adalah salah satu roti khas yang ada di kempinski memiliki tekstur yang lebih lembut dan memiliki kandungan gandum yang tinggi serta memiliki rasa yang khas dengan rasa sedikit asam. Kempinski Bread ini biasa di temui pada saat *breakfast* di Pala Restaurant.

Berdasarkan penjelasan diatas, terlihat bahwa Kempinski Bread paling banyak diminati oleh tamu karena keunikannya sehingga penulis tertarik untuk menulis proses pembuatannya yang menjadi menu unggulan di The Apurva Kempinski Bali, dengan judul “Pembuatan Kempinski Bread oleh Commis pada Bakery Section untuk Breakfast di The Apurva Kempinski Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam pembuatan tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan Kempinski Bread oleh *commis* pada *bakery section* di The Apurva Kempinski Bali?
2. Permasalahan apa sajakah yang dihadapi saat pembuatan Kempinski Bread oleh *commis* pada *bakery Section* di The Apurva Kempinski serta bagaimana cara mengatasinya?

### C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir
  - a. Untuk mengetahui pembuatan Kempinski Bread oleh *commis* pada *bakery section* di The Apurva Kempinski Bali ?
  - b. Permasalahan apa sajakah yang dihadapi saat pembuatan Kempinski Bread oleh *commis* pada *bakery Section* serta bagaimana penanganan solusi permasalahannya.

#### 2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

##### a. Bagi mahasiswa

Penulisan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III, Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, dan sebagai sarana untuk menambah wawasan pada bidang Food and Beverage khususnya dalam *bakery section* serta dapat mengembangkan sikap, percaya diri dan tanggung jawab dari seluruh tahapan yang dilakukan dan menjadi profesional.

##### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi referensi mahasiswa khususnya pada jurusan pariwisata dan studi perhotelan dalam pembuatan Kempinski Bread



### c. Bagi Perusahaan

Sebagai salah satu sumber informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang harus di perhatikan guna meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan agar selalu konsisten terhadap produk yang di buat dan dapat memiliki kerja sama dengan pihak perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam melakukan pelayanan dan tenaga kerja

## D. Metode Penulisan Tugas Akhir

### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

#### a. Metode Observasi Partisipatif

Metode observasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data dari pengamatan secara langsung serta melibatkan diri sendiri di lapangan dalam proses pembuatan Kempinski Bread

#### b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara atau melakukan proses tanya jawab secara langsung dengan *Head Chef, Chef de Partie, dan commis* pada saat pembuatan.

#### c. Metode Kepustakaan

Metode ini bisa dilakukan dengan cara mencari sumber informasi dengan merangkum buku dan membaca buku-buku dan artikel yang berkaitan dengan pembuatan Kempinski Bread.

## 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Penulisan dan penyusunan tugas akhir ini, penulisan menggunakan metode teknik analisis deskriptif kualitatif, dimana penulisan ini akan memaparkan masalah dengan menggunakan data yang didapat selama melakukan praktik kerja lapangan di The Apurva Kempinski Bali.

## 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik penyajian data yang penulis gunakan yaitu dalam bentuk formal dan informal. Bentuk formal penulis menggunakan tabel dan bagan, sedangkan yang dimaksud dalam bentuk informal, penulis menyajikan data menggunakan bentuk narasi. Penulis menyajikan hasil analisis yang disusun dalam tugas akhir dengan menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar sehingga pembaca dapat memahami isi dan maksud dari penulis

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Kempinski Bread di The Apurva Kempinski Bali penulis dapat menarik kesimpulan, bahwa untuk menghasilkan Kempinski Bread yang baik, untuk mengetahui adanya persiapan dan ketelitian seorang *baker* mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan dan tahap persiapan bahan adapun hambatan dan menanganinya.

##### 1. Tahap Pembuatan

###### a. Tahap persiapan.

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri persiapan peralatan, persiapan bahan-bahan Kempinski Bread.

###### b. Tahap pengolahan

Tahap pengolahan ada 9 langkah yaitu:

- 1) Menyiapkan alat yang akan digunakan
- 2) Menyiapkan bahan yang akan digunakan
- 3) Menimbang bahan sesuai dengan resep
- 4) Memasukan bahan yang telah ditimbang kedalam *mixer*
- 5) Mengaduk adonan hingga kalis menggunakan *mixer*
- 6) Memorsikan adonan seberat 670gr per-porsi

- 7) Membentuk adonan(*shaping*)
- 8) Mengistirahatkan adonan(*rest*) hingga adonan mengembang
- 9) Memanggang adonan menggunakan *oven* dengan suhu 240° C selama 20 menit

#### c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian ini di mana makanan yang sudah melalui proses pengolahan akan dihidangkan dengan baik dan ditata sesuai standar yang ada di Hotel.

### 2. Hambatan dan Cara Mengatasi

- a. Adonan panas karena *over mixing*. Cara mengatasinya dengan cara selalu mengecek adonan yang sedang di aduk(*mixing*) agar tidak terjadi *over mixing* yang menyebabkan adonan menjadi panas.
- b. Adonan tidak mengembang karena salah penimbangan ragi. Cara mengatasinya dengan cara *baker* harus selalu fokus dan teliti dalam penimbangan bahan pembuatan roti khususnya ragi. karena apabila salah menimbang dapat menyebabkan adonan menjadi tidak mengembang.
- c. Kekurangan bahan. Cara mengatasinya dengan selalu teliti dalam mengecek seliuruh bahan guna mengetahui jumlah bahan yang harus diorder agar tidak salah atau kurang pada saat melakukan order bahan untuk pembuatan roti.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman yang didapat penulis selama menjalani kegiatan *training* di The Apurva Kempinski Bali khususnya di Food and Beverage Product Department maka ada beberapa saran yang dapat penulis berikan, yaitu:

1. Diharapkan kedepannya agar seluruh *baker* selalu fokus dan teliti pada saat bekerja khususnya pada saat proses penimbangan bahan-bahan guna menghindari terjadi salah penimbangan bahan yang dapat menyebabkan adonan menjadi rusak atau tidak mengembang yang dapat menghambat proses kerja pada saat pembuatan roti dimana jika ini sering terjadi maka akan menyebabkan kerugian dan kekecewaan dari tamu.
2. Diharapkan kedepannya agar seluruh *baker* dapat menyimpan bahan makanan sesuai dengan prosedur yang baik, selalu mengecek bahan-bahan makanan setiap hari agar kualitasnya tetap terjaga dan selalu rutin melakukan pengecekan terhadap peralatan pendukung guna memastikan kelancaran
3. Diharapkan kedepannya agar seluruh *baker* dapat selalu mengecek semua adonan yang sedang di aduk di dalam *mixer* guna memastikan dan mengetahui suhu dari adonan dan tingkat kalis pada adonan guna menghindari terlalu lama pada saat mengaduk adonan yang dapat menyebabkan adonan menjadi panas dan dapat merusak adonan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Mertayasa, I. G. (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Agus Mertayasa, I. G. (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Bali: ANDI, Universitas Dhyana Pura (Undhira).
- Sulastiyono. (2014). *Tinjauan Tentang Penyajian Buffet Breakfast di Harris Hotel and Convention Bandung*.
- KRIS, D. (2019). *Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan Di Rio City Hotel Palembang Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/Hm. 001/Mpek/2013*.
- Suardani, Made. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan*. Politeknik Negeri Bali.
- Derianto, P. S., (2015). *Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung*. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 15-21.
- Rahman, A. (2013). *Pengaruh Struktur Aktiva, Risiko Bisnis, Dan Profitabilitas Terhadap Struktur Modal (Studi Pada Perusahaan Makanan Dan Minuman)* Universitas Negeri Malang.
- Damono, S. D. (2016). *Jurnal Ilmu Bahasa dan Sastra*. Damono, S. D. (2016). *Pengarang, Karya Sastra Dan Pembaca*. *LiNGUA: Jurnal Ilmu Bahasa Dan Sastra*, 1(1)
- Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi V 2016, Pengertian Pembuatan, diakses 15 Juli 2023.
- Sulastiyono, (2020). *Pengertian Hotel, Karakteristik dan Jenis-Jenis Hotel* Diakses 2023  
<https://www.pelajaran.co.id/pengertian-hotel-menurut-ahli-karakteristi-dan-jenis-jenis-hotel/>
- Atun Yulianto, (2013) *Pengertian Pastry Bakery*. Vol 4. No. 1, Yogyakarta di akses2023  
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/500>